Mode d’emploi

CUISINIERE

FR

Français, 1

K6M91/FR

Sommaire

Installation, 2-5
Positionnement et nivellement
Raccordement électrique
Raccordement gaz
Adaptation aux différents types de gaz
Données techniques
Tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Description de l’appareil, 6
Vue d’ensemble
Tableau de bord

Mise en marche et utilisation, 7-8
Utilisation du plan de cuisson
Utilisation du minuteur
Mise en marche du four
Utilisation du minuteur

Programmes, 9-11
Programmes de cuisson
Conseils de cuisson
Conseils pratiques pour l’utilisation des brûleurs
Conseils pratiques pour l’utilisation des plaques électriques
Tableau de cuisson

Précautions et conseils, 12
Sécurité générale
Mise au rebut
Economies et respect de l’environnement

Nettoyage et entretien, 13-14
Mise hors tension
Nettoyage de l’appareil
Nettoyage de la porte
Remplacement de l’ampoule d’éclairage
Nettoyage automatique PYROLYSE
Assistance

INDESIT

Installation

FR

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil.

! L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant.

! N'importe quelle opération de réglage, d'entretien, etc., doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

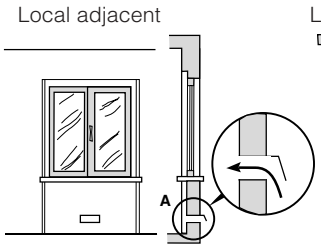
Conditions réglementaires d'installation

Le raccordement gaz devra être fait par un professionnel qualifié qui assurera la bonne alimentation en gaz et le meilleur réglage de la combustion des brûleurs. Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre cuisinière vous rende le meilleur service. L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- Arrêté du 2 août 1977. Règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydro-carbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- Norme DTU P45-204. Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1-installations de gaz - Avril 1982 + additif n°1 Juillet 1984).
- Règlement sanitaire départemental.

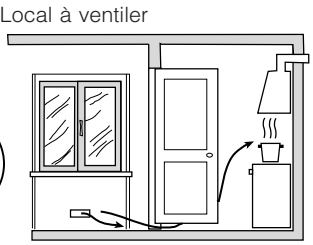
Aération des locaux

L'appareil doit être installé dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les prescriptions des Normes en vigueur dans le pays d'installation. Il est indispensable que la pièce où l'appareil est installé dispose d'une quantité d'air égale à la quantité d'air comburant nécessaire à une bonne combustion du gaz (le flux d'air doit être d'au moins 3 m^3/h par kW de puissance installée).
Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent disposer d'un conduit d'au moins 2 cm2 de section utile et dans une position qui leur évite tout risque d'être bouchées accidentellement, même partiellement (voir figure A).
Ces ouvertures doivent être agrandies de 100% (surface minimale 2 cm2) en cas d'appareils dépourvus du dispositif de sécurité de flamme et quand l'afflux de l'air provient de manière indirecte de pièces voisines (voir figure B) – à condition qu'il ne s'agisse pas de parties communes du bâtiment, de chambres à coucher ou de locaux à risque d'incendie – équipées d'un conduit d'aération avec l'extérieur comme décrit plus haut.



Ouverture de ventilation pour l'air comburant

Fig. A



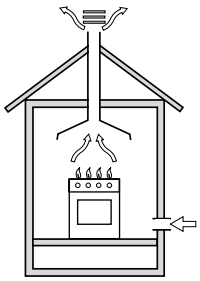
Agrandissement de la fissure entre la porte et le sol

Fig. B

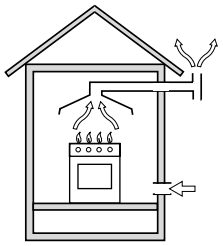
! Après une utilisation prolongée de l'appareil, il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse de ventilateurs éventuels.

Evacuation des fumées de combustion

La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion réalisé au moyen d'une hotte reliée à une cheminée à tirage naturel ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès qu'on allume l'appareil (voir figures).



Evacuation directement à l'extérieur



Evacuation par cheminée ou conduit de fumée ramifié (réservé aux appareils de cuisson)

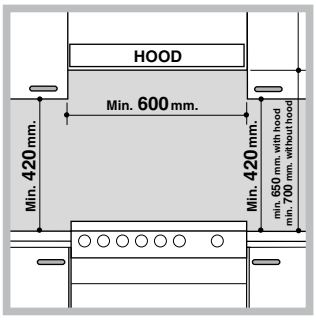
! Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent dans le bas. Les locaux qui contiennent des bouteilles de G.P.L doivent donc prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation du gaz par le bas en cas de fuites accidentelles. Ne pas installer ou entreposer de bouteilles de GPL, vides ou partiellement pleines, dans des locaux qui se trouvent en sous-sol (caves etc.). Ne gardez dans la pièce que la bouteille que vous êtes en train d'utiliser, loin de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui pourraient amener sa température à plus de 50°C.

Positionnement et nivellement

! L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

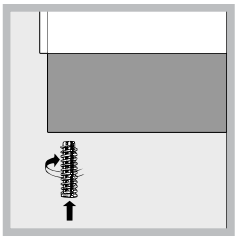
! Assurez-vous que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisée en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

Pour une installation correcte :
- installez cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bains);
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, ces derniers doivent être placés à au moins 600 mm de l'appareil;

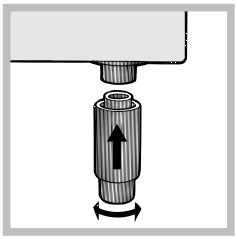


- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420mm de distance du plan. Il faut prévoir une distance de 700mm si les éléments suspendus sont inflammables (*voir figure*);
- ne placez pas de rideaux derrière la cuisinière ou sur ses côtés à moins de 200 mm de distance;
- pour l'installation de hottes, conformez-vous aux instructions de leur notice d'emploi.

Nivellement



Pour mettre l'appareil bien à plat, vissez les pieds de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (voir figure).



Montage des pieds* par encastrement sous la base.

Raccordement électrique

Montez sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (*voir tableau des caractéristiques techniques*).
En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes NFC 15-100 (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :
- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

Raccordement gaz

Pour raccorder l'appareil au réseau de distribution du gaz ou à la bouteille de gaz utilisez un tuyau flexible en caoutchouc ou en acier, conformément à la réglementation en vigueur. Assurez-vous auparavant que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé (*voir étiquette sur le couvercle : autrement voir ci-dessous*). Si l'alimentation s'effectue avec du gaz liquide en bouteille, utilisez des régulateurs de pression conformes à la réglementation en vigueur dans le pays. Pour simplifier le raccordement, l'alimentation du gaz est orientable latéralement* : inversez l'about annelé avec le bouchon de fermeture et remplacez le joint d'étanchéité (*fourni avec l'appareil*).

! Pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un meilleur emploi de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifiez que la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs (voir ci-dessous).

*N'existe que sur certains modèles

Raccordement gaz par tuyau flexible en caoutchouc

Assurez-vous que le tuyau est bien conforme aux normes applicables dans le pays d'installation. Le tuyau doit avoir un diamètre intérieur de : 8 mm en cas d'alimentation au gaz liquide; 15 mm en cas d'alimentation au gaz naturel.

Après avoir effectué le raccordement, assurez-vous que le tuyau :
- ne touche en aucun point à des parties pouvant atteindre plus de 50°C;
- ne soit pas soumis à traction ou torsion et ne présente pas de pliures ou étranglements;
- ne risque pas d'entrer en contact avec des corps tranchants, des arêtes vives, des parties mobiles et ne soit pas écrasé;
- puisse être facilement contrôlable sur toute sa longueur pour vérifier son état de conservation;
- ait moins de 1500mm de long;
- soit bien fixé à ses deux extrémités à l'aide de bagues de serrage conformes à la réglementation en vigueur dans le pays.

! Si une ou plusieurs de ces conditions ne peuvent être remplies ou que la cuisinière est installée dans des conditions de classe 2 – sous-classe 1 (appareil encastré entre deux meubles), il faut utiliser un tuyau flexible en acier (*voir ci-dessous*).

Raccordement gaz par tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés

Assurez-vous que le tuyau et les joints sont bien conformes aux normes applicables dans le pays d'installation.
Pour installer le tuyau, enlevez l'about annelé équipant l'appareil (le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique).

! Procédez au raccordement de manière à ce que la longueur du tuyau ne dépasse pas 2 mètres d'extension maximale. Veillez à ce que le tuyau ne soit pas écrasé et ne touche en aucun point à des parties mobiles.

Vérification de l'étanchéité

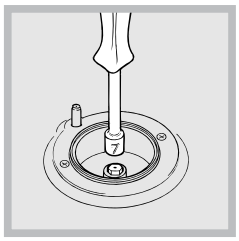
Une fois l'installation terminée, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse, n'utilisez jamais de flamme.

Adaptation aux différents types de gaz

L'appareil peut être adapté à un type de gaz autre que celui pour le quel il a été conçu (indiqué sur l'étiquette de réglage sur le couvercle).

Adaptation du plan de cuisson

Remplacement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson:
1. enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement;



2. dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7mm (voir figure), et remplacez-les par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs) ;
3. remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.

Réglage des minima des brûleurs du plan de cuisson :
1. placez le robinet sur la position minimum;
2. enlevez le bouton et tournez la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière;
! En cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage ;
3. vérifiez si, en tournant rapidement le robinet du maximum au minimum, le brûleur ne s'éteint pas.

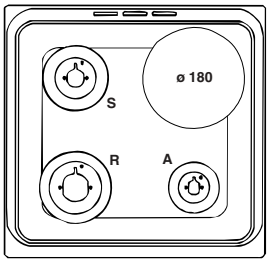
! Les brûleurs du plan de cuisson ne nécessitent pas de réglage de l'air primaire.

Tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1				Gaz liquide				Gaz naturel			Air Propané (1)	
Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Bipasse 1/100	injecteur 1/100	débit* g/h		injecteur 1/100	débit* l/h		injecteur 1/100	débit* l/h
		Nomin.	Réduit.	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	G20	G25	(mm)	
Rapide (Grand)(R)	100	3,00	0,7	41	86	218	214	116	286	332	275	420
Semi Rapide (Moyen)(S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	106	181	210	183	266
Auxiliaire (Petit)(A)	55	1,00	0,4	30	50	73	71	79	95	111	136	140
Pressions d'alimentation	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25	25 20 30	8 6 15	

(1) Uniquement pour la France, voir la plaquette des caractéristiques de l'appareil. Pour le passage au gaz à air propané, commandez le kit injecteurs à un Service Après-vente

* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec
** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
***Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Naturel G20 P.C.S = 37,78 MJ/m³
Naturel G25 P.C.S = 32,49 MJ/m³
Air Propané P.C.S. = 25,72 MJ/m³



K6M91/FR

Caractéristiques techniques	
Dimensions du four HxLxP	32x43,5x40 cm
Volume (l)	56
Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats	largeur cm 42 profondeur cm 44 hauteur cm 18
Tension et fréquence d'alimentation :	voir plaquette signalétique
Brûleurs	adaptables à n'importe quel type de gaz parmi ceux indiqués sur l'étiquette située à l'intérieur du portillon ou, quand vous ouvrez le tiroir chauffe-plats, à gauche, sur le côté.
ETIQUETTE ENERGIE	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : FOUR STATIQUE; Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : FOUR PÂTISSERIE
CE	Directives Communautaires: - 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives - 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives - 90/369/CEE du 29/06/90 (Gaz) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives - 2002/96/EC.

Description de l’appareil

FR

Vue d’ensemble

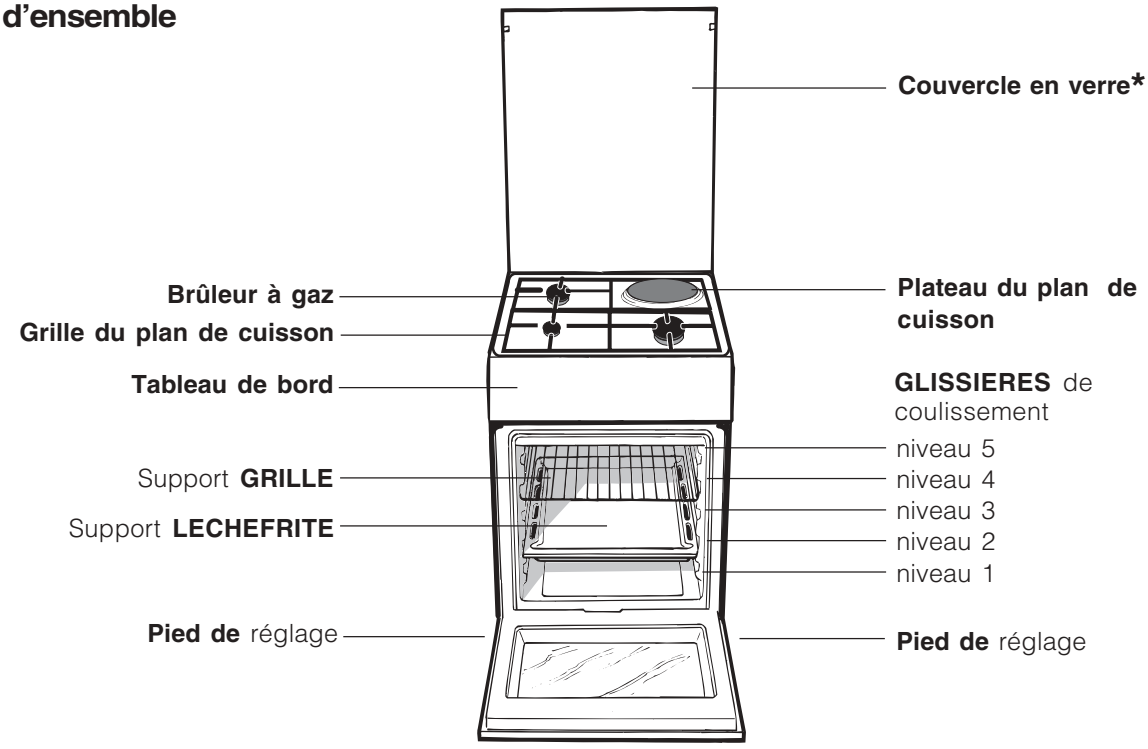
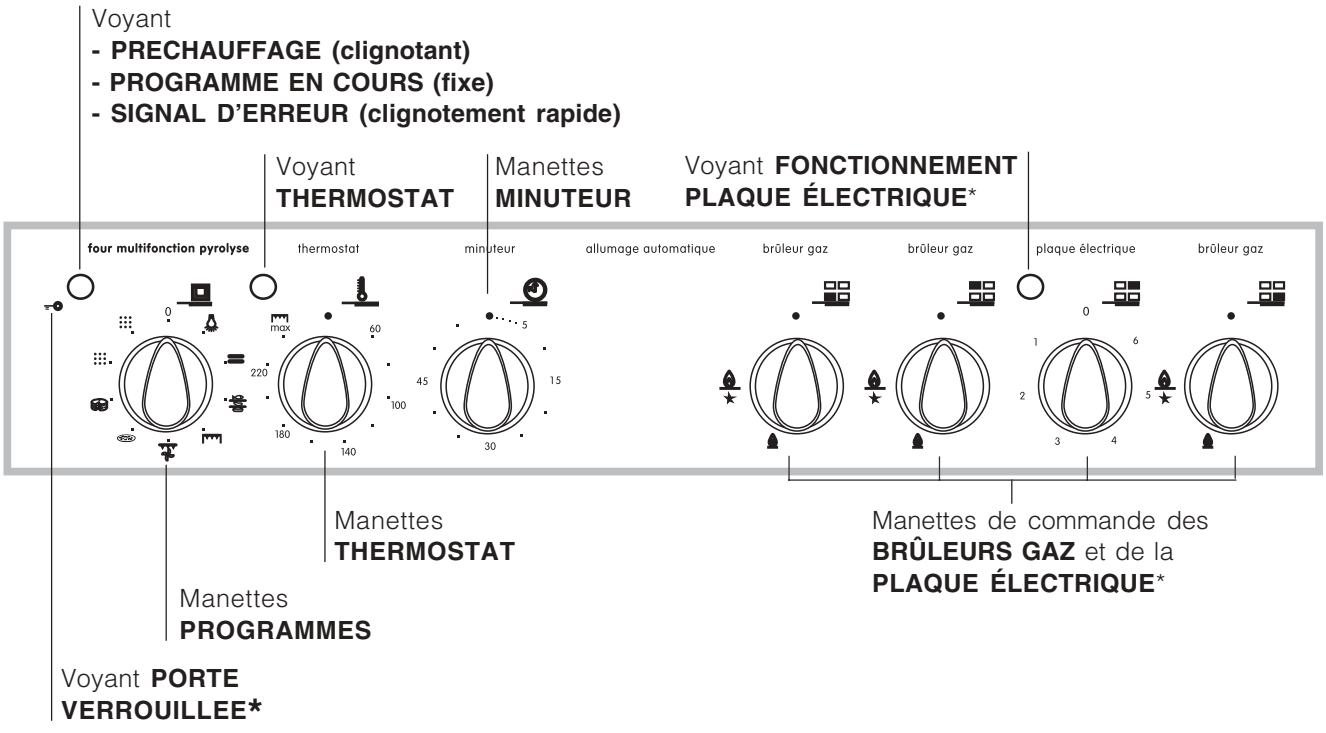


Tableau de bord



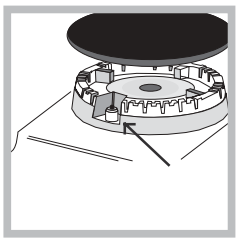
* N’existe que sur certains modèles

Mise en marche et utilisation

Utilisation du plan de cuisson

Allumage des brûleurs

Un petit cercle plein près de chaque bouton BRULEUR indique le brûleur associé à ce dernier.
Pour allumer un brûleur du plan de cuisson :
1. approchez une flamme ou un allume-gaz ;
2. poussez sur le bouton du BRULEUR tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole grande flamme.
3. pour régler la puissance de la flamme souhaitée, tournez le bouton BRULEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre : sur la position minimum, sur la position maximum ou sur une position intermédiaire.



Si l'appareil est équipé d'un allumage électronique* (*voir figure*) il suffit de pousser et de tourner en même temps dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton BRULEUR sur le symbole petite flamme, jusqu'à l'allumage. Il peut arriver que le brûleur s'éteigne dès que vous lâchez le bouton. Dans ce cas, essayez à nouveau en poussant plus longtemps sur le bouton.

! En cas d'extinction accidentelle des flammes, éteignez le brûleur et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton jusqu'à la position d'arrêt.

Plaques électriques*

Pour procéder au réglage, tournez la manette correspondante dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse en choisissant une des 6 positions possibles :

Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint
1	Poissance minimum
2 - 5	Poissance intermédiaires
6	Poissance maximum

Toute position de la manette autre que la position "éteint" entraîne l'allumage du voyant de fonctionnement.

Utilisation du four

! Avant toute utilisation, vous devez impérativement enlever les films plastiques situés sur les côtés de l'appareil.

! Lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteignez-le, ouvrez la porte du four et aérez la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

Mise en marche du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tournez le bouton PROGRAMMES.
2. La phase de préchauffage démarre et le voyant PRECHAUFFAGE se met à clignoter sur le tableau de bord.
3. Pour choisir la température, tournez le bouton THERMOSTAT. Un tableau de cuisson vous guidera dans vos cuissons en vous indiquant notamment les températures conseillées pour chacune d'elles (*voir Programmes*).
4. Un signal sonore et le voyant PROGRAMME EN COURS allumé fixe sur le tableau de bord vous signalent la fin du préchauffage : vous pouvez enfourner vos plats.
5. En cours de cuisson, vous pouvez à tout moment :
- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT ;
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".
6. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu.

! Aucun préchauffage n'est prévu pour le programme GRIL.

! Ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous pourriez abîmer l'émail.

! Placez toujours vos plats sur la grille fournie avec l'appareil.

* N'existe que sur certains modèles

Système de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, certains modèles sont équipés d'un système de refroidissement. Ce dernier souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le tableau de bord et la porte du four.
Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi. Pour le programme FOUR PÂTISSERIE il ne démarre qu'à four chaud tandis qu'au démarrage des programmes PYROLYSE il fonctionne à faible vitesse.
! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

Eclairage du four

Pour l'allumer, sélectionnez à l'aide du bouton PROGRAMMES La lampe reste allumée quand vous sélectionnez un programme de cuisson. Elle s'éteint par contre automatiquement dans le cas des deux programmes PYROLYSE.

Utilisation du minuteur*

1. Il faut avant tout remonter la sonnerie en faisant faire un tour presque complet au bouton MINUTEUR dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Puis en faisant marche arrière, sélectionnez le temps désiré en amenant les minutes indiquées sur le bouton MINUTEUR en face du repère fixe du tableau de bord.
3. Le minuteur est un indicateur sonore de fonctionnement : une fois le temps écoulé, il émet un signal sonore.

! Le minuteur ne contrôle pas l'allumage et l'arrêt du four.

Programmes

Programmes de cuisson

! Pour tous les programmes, vous pouvez sélectionner une température comprise entre 60°C et MAX., sauf pour :

- GRIL (il est conseillé dans ce cas de sélectionner MAX.);
- GRIL VENTILÉ (il est conseillé de ne pas dépasser 200°C).

Programme **FOUR STATIQUE**
Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.

Programme **CUISSON MULTINIVEAUX**
Mise en marche de toutes les résistances (sole, voûte et circulaire) ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Vous pouvez cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

Programme **GRIL**
La résistance de voûte est branchée.
La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. Cuisson porte du four fermée.

Programme **GRIL VENTILÉ**
Mise en marche de la résistance de voûte ainsi que de la turbine. L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risques de brûler vos aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

Programme **FOURNIL**
Mise en marche de la résistance de sole et de la résistance circulaire, ainsi que de la turbine. Cette combinaison permet une montée en température rapide avec un fort apport de chaleur provenant surtout de la sole. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, n'oubliez pas de les changer de place à mi-cuisson.

Programme **FOUR PÂTISSERIE**
Mise en marche de la résistance arrière et de la turbine pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four. Ce programme est particulièrement indiqué pour la cuisson de mets délicats (comme des gâteaux levés par ex.) et certains petits-fours sur trois niveaux en même temps.

Programme **PYROLYSE**
C'est le programme de nettoyage automatique et intégral du four par pyrolyse (*voir Nettoyage et entretien*).
! Durée du cycle préfixée à 90 minutes.

Programme **PYROLYSE INTENSIF**
C'est le programme de nettoyage automatique et intégral du four par pyrolyse (*voir Nettoyage et entretien*).
! Durée du cycle préfixée à 120 minutes.

Conseils de cuisson

! Pour vos cuissons ventilées n'utilisez pas les gradins 1et 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler vos mets délicats.
! Pour vos cuissons GRIL et GRIL VENTILÉ, placez la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.

CUISSON MULTINIVEAUX
- Utilisez les gradins 2 et 4 et placez au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placez la lèchefrite en bas et la grille en haut.

GRIL
- Placez la grille au gradin 3 ou 4 et enfournez vos plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne vous inquiétez pas si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

FOURNIL
- Utilisez un plat en aluminium léger et enfournez-le sur la grille du four.
  Si vous utilisez la lèchefrite, vous prolongerez le temps de cuisson et obtiendrez difficilement une pizza croustillante.
- Si vos pizzas sont bien garnies, n'ajoutez la mozzarelle qu'à mi-cuisson.

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour obtenir un meilleur rendement, n'oubliez pas :
- d'utiliser des récipients appropriés à chaque brûleur (voir tableau) pour éviter que les flammes ne dépassent de sous les casseroles.
- de toujours utiliser des casseroles à fond plat et avec couvercle.
- de tourner la manette dans la position minimum au moment de l'ébullition.

Brûleur	ø Diamètre récipients (cm)
Rapide (R)	24 – 26
Semi-Rapide (S)	16 – 20
Auxiliaire (A)	10 – 14

Pour distinguer le type de brûleur reportez-vous aux dessins figurant dans le paragraphe "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs"

! Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utilisez cette dernière que pour le brûleur auxiliaire quand vous utilisez des casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.

Conseils pratiques pour l'utilisation des plaques électriques

Pour éviter toute déperdition de chaleur et ne pas endommager la plaque, il est conseillé d'utiliser des casseroles à fond plat n'ayant pas un plus petit diamètre que celui de la plaque.

Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint
1	Cuisson de légumes verts, poissons
2	Cuisson de pommes de terre (à la vapeur) soupes, pois chiches, haricots
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone
4	Rôtir (moyen)
5	Rôtir (fort)
6	Rissoler ou rejoindre l'ébullition en peu de temps

! Avant d'utiliser vos plaques de cuisson pour la première fois, faites-les chauffer pendant 4 minutes à leur température maximum sans casserole. Au cours de cette phase initiale, le revêtement protecteur durcit et atteint sa résistance maximum.

Tableau de cuisson

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage (minutes)	Température préconisée	Durée cuisson (minutes)
FOUR STATIQUE	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâte brisée)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
CUISSON MULTINIVEAUX	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2 e 4	15	230	15-20
	Lasagnes	1	3	10	180	30-35
	Agneau	1	2	10	180	40-45
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	2 e 4	15	200	60-70
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Cake aux fruits	1	2	10	170	40-50
	Profiteroles (sur 2 niveaux)	0.5	2 e 4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2 e 4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1	2 e 4	10	170	20-25
	Tartes salées	1.5	3	15	200	25-30
GRIL	Soles et seiches	1	4	5	MAX	8-10
	Brochettes de calmars et de crevettes	1	4	5	MAX	6-8
	Tranches de colin	1	4	5	MAX	10
	Légumes grillés	1	3 o 4	5	MAX	10-15
	Steaks de veau	1	4	5	MAX	15-20
	Côtelettes	1	4	5	MAX	15-20
	Hamburgers	1	4	5	MAX	7-10
	Maquereaux	1	4	5	MAX	15-20
	Croque-monsieur	n.° 4	4	5	MAX	2-3
GRIL VENTILÉ	Poulet grillé	1.5	2	10	200	55-60
	Seiches	1.5	2	10	200	30-35
FOURNIL	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	10	220	25-30
	Poulet	1	2 o 3	10	180	60-70
FOUR PÂTISSERIE	Tartes	0.5	3	15	180	20-30
	Tarte aux fruits	1	2 o 3	15	180	40-45
	Cake aux fruits	0.7	3	15	180	40-50
	Génoise	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes farcies (sur 2 niveaux)	1.2	2 e 4	15	200	30-35
	Petits gâteaux (sur 2 niveaux)	0.6	2 e 4	15	190	20-25
	Friands au fromage (sur 2 niveaux)	0.4	2 e 4	15	210	15-20
	Profiteroles (sur 3 niveaux)	0.7	1 e 3 e 5	15	180	20-25
	Biscuits (sur 3 niveaux)	0.7	1 e 3 e 5	15	180	20-25
	Meringues (sur 3 niveaux)	0.5	1 e 3 e 5	15	90	180

Précautions et conseils

FR

! Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- Ce mode d'emploi concerne un appareil de classe 1 (isolé) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastrement entre 2 meubles)
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer l'appareil, servez-vous des poignées prévues à cet effet sur les côtés du four.
- Ne touchez pas à l'appareil pieds nus ou si vos mains ou pieds sont mouillés ou humides
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi.
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Evitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Saisissez toujours la poignée en son milieu : elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utilisez toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- Ne tapissez jamais la sole du four de papier aluminium.
- Ne rangez pas de matériel inflammable à l'intérieur du four: si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Contrôlez toujours que les manettes sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contactez le service d'Assistance (*voir Assistance*).
- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- N'abaissez pas le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.
- Ne laissez pas la plaque électrique allumée sans casserole dessus.
- N'utilisez pas de casseroles instables ou déformées.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la ''poubelle barrée'' est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.
  Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utilisez autant que possible votre four pendant les heures creuses surtout pour les programmes PYROLYSE.
- Pour vos cuissons au GRIL et GRIL VENTILÉ, nous vous conseillons de garder la porte du four fermée: Vous obtiendrez de meilleurs résultats tout en faisant de sensibles économies d'énergie (10% environ).
- Gardez toujours les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperditions de chaleur.

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

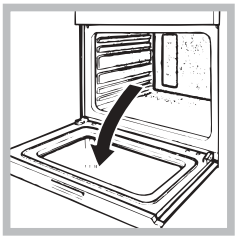
Nettoyage de l'appareil

! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. N'utilisez ni poudres abrasives ni produits corrosifs.
- Nettoyez l'enceinte du four après toute utilisation, quand il est encore tiède. Utilisez de l'eau chaude et du détergent, rincez et séchez avec un chiffon doux. Evitez tout produit abrasif.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.

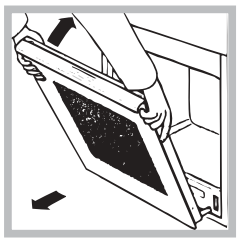
Nettoyage de la porte

Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre. Pour nettoyer plus à fond, vous pouvez déposer la porte du four:



1. ouvrez complètement la porte (*voir figure*);

2. soulevez et faites pivoter les leviers situés sur les deux charnières (*voir figure*);



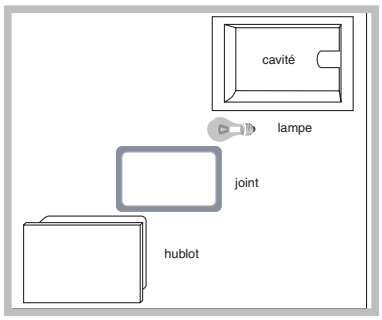
3. saisissez la porte par les côtés, refermez-la lentement mais pas complètement, puis tirez-la vers vous en la dégageant de ses charnières (*voir figure*). Remontez la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

Contrôle des joints

Contrôlez périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, adressez-vous au service après-vente le plus proche de votre domicile (*voir Assistance*). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage

Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :



1. Enlevez le couvercle en verre à l'aide d'un tournevis.
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : puissance 15 W, culot E 14.
Remettez en place le couvercle en prenant bien soin de repositionner correctement le joint (*voir figure*).

! Ne nettojez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Nettoyage automatique PYROLYSE

Pendant les programmes PYROLYSE la température à l'intérieur du four atteint 500°C et lance le processus de pyrolyse, de carbonisation autrement dit des salissures alimentaires. Les salissures sont littéralement incinérées.
Pendant la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir très chaudes : gardez les enfants à distance. Il peut arriver que, à travers le hublot, vous observiez des particules qui s'illuminent : il s'agit d'une combustion instantanée, phénomène tout à fait normal et sans danger.

Avant de lancer les programmes PYROLYSE :

- enlevez avec une éponge humide les salissures en excès. N'utilisez pas de détergents ;
- enlevez tous les accessoires du four ;
- ne placez pas de serviettes ou de maniques sur la poignée du four.

! L'activation des programmes n'est possible qu'après avoir fermé la porte du four.

Pour activer un PYROLYSE normal (90 minutes) amenez le bouton PROGRAMMES sur .

Pour activer un PYROLYSE INTENSIF (120 minutes) amenez le bouton PROGRAMMES sur .

! Ne choisissez le programme intensif qu'en cas de four très sale.

Les sécurités

- la porte se verrouille automatiquement dès que la température atteint des valeurs élevées ;
- en cas d'anomalie de fonctionnement, l'alimentation des résistances est automatiquement coupée.

A la fin du nettoyage automatique

Le voyant PROGRAMME EN COURS s'éteint mais le voyant PORTE VERROUILLEE reste allumé. Pour pouvoir ouvrir la porte du four, il faudra attendre que la température du four descende à un niveau acceptable et que le voyant PORTE VERROUILLEE s'éteigne.
Il se peut que vous remarquiez la présence de résidus blancs poussiéreux sur l'enceinte du four : enlevez-les avec une éponge humide après le complet refroidissement de l'appareil.
Si vous souhaitez profiter de la chaleur emmagasinée pour démarrer une cuisson malgré les résidus poussiéreux, ne vous inquiétez pas : ils sont inoffensifs.

Assistance

Indiquez-lui :
- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.